



Receita: Brigadeiro Gourmet



FACTORY

variedade e sabor

Factory Sorveteria - Campo Belo, MG

www.factoryalimentos.com.br

(35) 98856-5612



O Clássico Brasileiro Elevado ao Máximo!

O brigadeiro é paixão nacional! Neste guia, você vai aprender a fazer brigadeiros gourmet perfeitos, com textura cremosa e sabor irresistível.



Receita Base - Brigadeiro Tradicional Gourmet

Ingredientes:

- **1 lata** de leite condensado (395g)
- **1 colher (sopa)** de manteiga sem sal
- **3 colheres (sopa)** de chocolate em pó (Nestlé ou Dois Frangos)
- **1 pitada** de sal
- **Chocolate granulado** para cobrir

Modo de Preparo:

1. **Misture** todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso.
 2. **Cozinhe** em fogo médio-baixo, mexendo SEMPRE com colher de pau.
 3. **Ponto certo:** Quando a mistura desgrudar do fundo da panela e você conseguir ver o fundo ao mexer (8-12 minutos).
 4. **Esfrie:** Transfira para um prato untado com manteiga. Deixe esfriar completamente.
 5. **Modele:** Unte as mãos com manteiga e enrole bolinhas.
 6. **Finalize:** Passe no chocolate granulado.
-

🌟 10 Variações Gourmet

1. Brigadeiro de Nutella

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 4 colheres (sopa) Nutella - 1 colher (sopa) manteiga

Cobertura: Avelãs picadas

2. Brigadeiro de Oreo

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 2 colheres (sopa) chocolate em pó - 1 colher (sopa) manteiga - 8 biscoitos Oreo triturados

Cobertura: Oreo triturado

3. Brigadeiro de Leite Ninho

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 1 colher (sopa) manteiga - 4 colheres (sopa) Leite Ninho em pó

Cobertura: Leite Ninho em pó

4. Brigadeiro de Maracujá

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 1 colher (sopa) manteiga - 3 colheres (sopa) suco de maracujá concentrado - Corante amarelo (opcional)

Cobertura: Açúcar cristal

5. Brigadeiro de Pistache

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 1 colher (sopa) manteiga - 100g pasta de pistache - Corante verde (opcional)

Cobertura: Pistache picado

6. Brigadeiro de Café

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 2 colheres (sopa) chocolate em pó - 1 colher (sopa) manteiga - 2 colheres (sopa) café solúvel

Cobertura: Café solúvel + açúcar

7. Brigadeiro de Doce de Leite

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 1 colher (sopa) manteiga - 3 colheres (sopa) doce de leite

Cobertura: Doce de leite granulado

8. Brigadeiro de Limão

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 1 colher (sopa) manteiga - Raspas de 2 limões - 2 colheres (sopa) suco de limão

Cobertura: Açúcar cristal + raspas de limão

9. Brigadeiro de Churros

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 1 colher (sopa) manteiga - 2 colheres (chá) canela em pó

Cobertura: Açúcar + canela

10. Brigadeiro de Morango

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 1 colher (sopa) manteiga - 3 colheres (sopa) chocolate branco em pó - 2 colheres (sopa) morango desidratado em pó

Cobertura: Morango desidratado

Brigadeiro Belga

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 100g chocolate belga 70% cacau (derretido) - 1 colher (sopa) manteiga - 1 colher (sopa) creme de leite

Cobertura: Cacau em pó 100%

Brigadeiro de Champagne

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 1 colher (sopa) manteiga - 3 colheres (sopa) chocolate branco - 2 colheres (sopa) champagne

Cobertura: Açúcar pérola

Brigadeiro de Frutas Vermelhas

Ingredientes: - 1 lata leite condensado - 1 colher (sopa) manteiga - 3 colheres (sopa) chocolate branco - 2 colheres (sopa) geleia de frutas vermelhas

Cobertura: Frutas vermelhas desidratadas



Técnicas de Apresentação

1. Brigadeiro de Colher

- Não enrole
- Sirva em copinhos
- Decore com raspas de chocolate

2. Brigadeiro Recheado

- Faça uma bolinha

- Faça um buraco no centro
- Recheie com Nutella/doce de leite
- Feche e passe na cobertura

3. Brigadeiro em Camadas

- Use copinhos transparentes
- Alterne camadas de brigadeiro e creme
- Finalize com cobertura

4. Brigadeiro Decorado

- Enrole normalmente
- Decore com:
- Fios de chocolate
- Flores de açúcar
- Pérolas comestíveis
- Folhas de ouro



Dicas Profissionais da Factory

Ponto Perfeito:

- ✓ **Teste da colher:** A mistura deve desgrudar do fundo da panela
- ✓ **Teste do prato:** Coloque uma colherada no prato. Se não escorrer, está pronto
- ✓ **Tempo:** Geralmente 8-12 minutos em fogo médio-baixo

Textura Cremosa:

- ✓ **Mexa sempre:** Nunca pare de mexer!
- ✓ **Fogo baixo:** Fogo alto deixa o brigadeiro duro

✓ **Panela grossa:** Distribui melhor o calor

Modelagem:

✓ **Mãos untadas:** Use manteiga, não óleo

✓ **Tamanho uniforme:** Use colher medidora

✓ **Temperatura:** Brigadeiro deve estar frio, mas não gelado

Conservação:

✓ **Geladeira:** Dura até 5 dias

✓ **Freezer:** Dura até 1 mês

✓ **Temperatura ambiente:** Máximo 2 dias (em clima fresco)



Tabela de Rendimento

Receita	Quantidade	Tamanho
1 lata leite condensado	~30 un	Pequeno (15g)
1 lata leite condensado	~20 un	Médio (20g)
1 lata leite condensado	~15 un	Grande (25g)



Embalagens Criativas

Para Presente:

- Caixinhas individuais
- Saquinhos de celofane com fita
- Potes de vidro decorados
- Caixas de papel kraft

Para Festas:

- Bandejas decoradas
 - Árvore de doces
 - Copinhos individuais
 - Tábua rústica
-



Coberturas Gourmet

Além do tradicional chocolate granulado:

- ✓ Cacau em pó 100%
 - ✓ Chocolate belga ralado
 - ✓ Castanhas picadas
 - ✓ Coco ralado
 - ✓ Paçoca triturada
 - ✓ Cookies triturados
 - ✓ Frutas desidratadas
 - ✓ Açúcar cristal colorido
 - ✓ Pérolas comestíveis
 - ✓ Folhas de ouro
-



Brigadeiro para Bolos

Brigadeiro de Panela (Cobertura):

Ingredientes: - 2 latas leite condensado - 4 colheres (sopa) chocolate em pó - 2 colheres (sopa) manteiga - 1 caixinha creme de leite (200ml)

Modo de Preparo: 1. Cozinhe até engrossar (não precisa desgrudar) 2. Adicione o creme de leite no final 3. Misture bem 4. Use morno para cobrir bolos



Troubleshooting

Brigadeiro ficou duro

Causa: Cozinhou demais

Solução: Adicione 2 colheres de creme de leite e mexa no fogo baixo

Brigadeiro não engrossa

Causa: Fogo muito baixo ou pouco tempo

Solução: Aumente o fogo e continue mexendo

Brigadeiro derrete nas mãos

Causa: Não cozinhou o suficiente

Solução: Volte ao fogo e cozinhe mais 2-3 minutos

Brigadeiro empedrou

Causa: Fogo muito alto

Solução: Infelizmente não tem solução. Comece novamente



Tabela Nutricional (brigadeiro tradicional)

Nutriente	Por unidade (20g)
Calorias	~80 kcal
Carboidratos	12g
Proteínas	1.5g
Gorduras	3g
Açúcar	10g

*Valores aproximados



Precificação para Venda

Custo Médio (receita base):

- Leite condensado: R\$ 5,00
- Chocolate em pó: R\$ 0,50
- Manteiga: R\$ 0,30
- Cobertura: R\$ 1,00
- **Total:** R\$ 6,80 (30 unidades)
- **Custo unitário:** R\$ 0,23

Preço Sugerido:

- **Tradicional:** R2, 00 — *R 2,50*
- **Gourmet:** R3, 00 — *R 4,00*
- **Premium:** R5, 00 — *R 7,00*

Compartilhe!

Fez brigadeiros incríveis? Marque a gente!

@factory.sorveteria.cb

Use: #BrigadeiroFactory

Encomende na Factory

Fazemos brigadeiros gourmet sob encomenda!

Sabores disponíveis: - Tradicional - Nutella - Leite Ninho - Oreo - Pistache - Maracujá - E muito mais!

Valores: - Caixa 15 unidades: R\$ 35,00 - Caixa 30 unidades: R\$ 65,00 - Caixa 50 unidades: R\$ 100,00

Peça pelo WhatsApp: (35) 98856-5612

Curso de Brigadeiros Gourmet

A Factory oferece curso completo!

Aprenda: - 15 sabores diferentes - Técnicas de ponto - Decoração - Embalagem - Precificação

Informações: (35) 98856-5612

Factory Sorveteria

Feito com amor desde 2015 ❤️

Visite-nos:

Rua Santos Dumont, 346

Campo Belo, MG

Horário: Ter a Dom, 14h às 22h

Receita testada e aprovada pela equipe Factory

Brigadeiro Gourmet - Tradição brasileira com toque especial! 🍫✨